

1993

Le Cheval de Troie

PARIS

Les Apéritifs

Yeni Raki (4 cl)	9
Tekirdag Gold raki (4 cl)	9
Whisky J&B / Johnnie Walker / (4 cl)	8
Jack Daniel's / Chivas (4 cl)	10
Ricard / Pastis 51 (4 cl)	8
Gin / Vodka (4 cl)	7
Vodka White lion Power / Gin Tonic (4 cl)	9
Get 27 Perrier (6 cl)	8
Kir Royal (10 cl)	9
Coupe de Champagne (8 cl)	8
Martini Blanc - Rouge / Porto / Marsala / Campari (4 cl)	7
Kir (8 cl)	6
Liqueurs (4 cl) Abricot / Pastèque / Rose	7
	37 cl 75 cl
Raki	40 70
Champagne	70
Whisky J&B / Johnnie Walker	70

Les Cocktails

Americano maison (16 cl) Americano, Gin, Martini, Jus de citron, 1/4 de citron	9
Martini Americano (10 cl) 4cl de Martini Rosso, 4cl de Martini Bitter, eau pétillante, rondelle d'orange	9
Martini Bianco Tonic (10 cl) 7cl de Martini Bianco, un squeeze and drop, 1/4 citron vert	9
Bacardi Mojito (8 cl) 4cl de Bacardi, eau gazeuse, menthe fraîche, 1/2 citron vert, 2cl de sirop de canne allongé de Tonic	9
Cocktail du Cheval de Troie (16 cl) Gin, Martini Bianco, 1/4 citron, liqueur d'abricot, curaçao bleu, jus d'ananas, sirop de citron	9
Cocktail d'Achille (16 cl) Whisky (4cl), Vodka (2cl), Gin (2cl), liqueur de cassis, 4cl de jus d'ananas, 1/4 citron	9
Cocktail sans alcool (33 cl) Jus d'orange, jus de cerise, jus d'ananas, sirop de fraise ou menthe ou grenadine, 1/4 citron ...	7
Virgin Mojito (16 cl) 2cl de sirop de Mojito, Menthe fraîche, eau gazeuse	7

Les Bières

Efes Pilsen (33 cl)	.6	Heineken (33 cl)	5
---------------------------	----	------------------------	---

Les Boissons fraîches

Orangina (25 cl)	4
Jus de Fruits (25 cl) Orange / Abricot / Ananas / Pêche / Multivitaminé	4
Diabolo Grenadine / Menthe / Fraise / Citron (25 cl)	4
Gazoz (limonade turque)(25 cl)	4
Coca-Cola / Zéro (33 cl)	4
Ice Tea / Oasis tropical (25 cl)	4
Perrier (33 cl)	4
Schweppes Agrum / Tonic / Lemon (25 cl)	4
Orangina (25 cl)	4
	50 cl 1 L
Evian / San Pellegrino	4 6
Ayran Boisson lactée à base de yaourt	4 6

Supplément sirop : 1,00 €

Les Entrées froides

● Assiette du Cheval de Troie (Assortiment de mezzé) 	17
Tarama, Patlıcan ezme, Sarma, Cacık, Humus, Antep Ezme, Çoban salata, Entrée du chef, Börek	
Tarama	9
Spécialité à base d'oeuf de cabillaud	
Patlıcan Ezme Caviar d'aubergine 	9
Şakşuka	9
Aubergines, poivrons rouge et vert, tomates et oignons frits servis frais	
Sarma 	9
Feuille de vigne farcie au riz, sauce yaourt à l'ail	
● Patlıcan Sarma 	10
Aubergines frite enrobées de fromage feta, sauce yaourt à l'ail	
Humus de Troie Purée de pois chiches.....	9
● Sucuk Pastırma.....	12
Charcuterie turque, viande de boeuf séchée	
Entrée du Chef 	9
Aubergine, oignons, poivrons rouge, sauce tomate	
Antep Ezme 	9
Purée de tomate et piment fort	

Les Entrées chaudes

Börek 	9
Feuilleté à la fêta, persil et menthe	
Mitite Köfte	9
Petites boulettes de viande hachée	
Arnavut Ciğeri	9
Foie d'agneau poêlé	
● Mücver 	9
Beignets de courgettes et carottes rapées	
● Kıymalı Lahmacun Petite pizza à la viande hachée	9
● Peynirli Lahmacun Petite pizza au fromage Kashkaval*	9
● İçli Köfte (Kebbe) ;;.....	9
Blé concassé farci de tartare de boeuf	

Mezzès à Partager

● Assiette du Cheval de Troie (Assortiment de mezzè) Pour 2 personnes 	22
Tarama, Patlıcan ezme, Boulgour, Sarma, Cacık, Humus, Antep Ezme, Çoban salata, Entrée du chef, Börek x2	
● Assiette d'Hélène de Troie (pour 2 personnes)	22
2 Börek, 4 Mititye köfte, 4 Mini Mücver, 4 Arnavut cigeri, Mini pizza fromage et viande hachée	

Les Grillades au Feu de Bois

« Tous nos plats sont servis avec des crudités, blé concassé ou pomme de terre au four »

● Şiş Kebap.....	18
<i>Brochette d'agneau marinée et grillée</i>	
● Adana Kebap.....	16
<i>Brochette de viande hachée nature ou épicée à l'ail et au persil</i>	
● Tavuk Şiş.....	16
<i>Brochette de poulet marinée et grillée</i>	
● Pirzola.....	20
<i>Côtelettes d'agneau marinées et grillées</i>	
● Saç Kavurma.....	20
<i>Cubes d'agneau aux poivrons, oignons et tomate sur plaque chauffante</i>	
● Soslu Karışık Izgara (pour 2 à partager).....	44
<i>Assortiment de viandes et légumes grillées, petits dés de tomates épicées, purée d'aubergines et sauce au yaourt à l'ail</i>	
● ChefKebap.....	19
<i>4 brochettes : poulet, gigot, viande hachée, saucisson turc, dés de tomates épicées, purée d'aubergines et sauce au yaourt à l'ail</i> SPÉCIALE CHEVAL DE TROIE	
● Çökertme.....	22
<i>Filet de boeuf, pommes de terre sautées, aubergines frites, petits dés de tomates épicées, sauce au yaourt à l'ail</i>	
● Karışık Izgara.....	20
<i>Assortiment de grillades : côtelette d'agneau, morceaux grillés d'agneau, poulet, veau, boeuf, rognons et foie d'agneau</i>	

Supplément pomme de terre au four ou blé concassé : 3,00 €

Les Pidès (Pizzas)

● Kıymalı Yumurtalı.....	18
<i>Pizza à la viande hachée et aux oeufs</i>	
● Sucuklu Pastirmali.....	18
<i>Pizza aux saucissons de bœufs et viande séchée</i>	
● Sebzeli.....	18
<i>Pizza végétarienne aux légumes</i>	

Les Plats au yaourt à l'ail

Ali Nazik	20
<i>Brochette d'agneau sur purée d'aubergine, yaourt à l'ail et sauce tomate</i>	
● Karides Sote	20
<i>Sautée de crevettes décortiquées à l'ail, oignons et sauce crème fraîche</i>	

Les Plats traditionnels

Karniyarik	18
<i>Aubergine fumée et farcie à la viande hachée, poivrons, tomates, sauce tomates cuite au four</i>	
● Kuzu Dolma	20
<i>Filet d'agneau grillé farci au fromage kachkaval*, petits dés de tomates épicées</i>	
Hünkar Beğendi	19
<i>Brochette d'agneau sur purée d'aubergine, sauce béchamel</i>	
Musaka	19
<i>Plat traditionnel cuit au four à base d'aubergines, viande hachée, oignons, pommes de terre, sauce béchamel</i>	
Musaka Végétarienne 	16
<i>Aubergines, feta, sauce tomate</i>	
● Tavuk Dolma	19
<i>Poulet farci au fromage kachkaval*, champignons et sauce crème fraîche</i>	
Imam Bayıldı 	16
<i>Aubergines farcies de légumes et fromage kachkaval*, sauce tomate</i>	
● İslim Kebap (Vendredi et Samedi soir uniquement)	20
<i>Souris d'agneau enrobée d'aubergines, poivrons et tomates cuit au four accompagnés de pomme de terre, carottes et blé concassé</i>	

Les Plats cuits à l'étouffée

● Dilber	19
<i>Aubergine et viande hachée au yaourt à l'ail, fromage kachkaval*, sauce tomate au four</i>	
● Tavuk Kebap	18
<i>Poulet, pommes de terre sautées, aubergines frites au yaourt à l'ail, fromage kachkaval*, sauce tomate au four</i>	
● Sebze Kebab  (20 à 25 min de préparation)	18
<i>Légumes en papillote</i>	
● Balık Buğlama  (20 à 25 min de préparation)	19
<i>Papillote de poisson aux légumes</i>	

Supplément pomme de terre au four ou blé concassé : 3,00 €

Les Desserts

●	Baklava 9
	<i>Feuilleté à la pistache et au miel</i>
●	Revani 8
	<i>Gâteau de semoule turc au sirop</i>
	Firinda Sütlaç 7
	<i>Riz au lait cuit au four accompagné de crème glacé vanille bourbon</i>
●	Fıstıklı Muhallebi 9
	<i>Pudding à la turc aux morceaux de pistaches</i>
	Meyve Salatası 7
	<i>Salade de fruit frais selon saison</i>
	Dondurma (3 boules) 8
	<i>Vanille / Chocolat / Cassis / Citron / Menthe / Pistache / Fruit de la passion</i>
	İncir Tatlısı (3 pièces) 9
	<i>Figues farcies de noix au miel et pignons de pin</i>
	Kabak Tatlısı (à partir du 1 ^{er} octobre) 9
	<i>Dessert de potiron au sirop de miel servi avec sa crème fouettée</i>
●	Künefe (<u>à commander en début du repas</u>) 9
	<i>Cheveux d'ange et fromage fondu cuit au four puis servi avec son sirop</i>
	Crème brûlée 7
	Café gourmand 8

Supplément boule de glace : 3 €

Vins de France

Les Vins Rouges

75 cl

Lussac St Émilion	26
La Croix St Roc - <i>Appellation Lussac St Émilion contrôlée</i>	
Saumur Champigny	22 €
Les Brillères de Belley - <i>Appellation Saumur Champigny contrôlée</i>	
Bordeaux	25
Château de Costis - <i>Appellation Bordeaux contrôlée</i>	
Côtes du Rhône	20
Le Serre de Derroy - <i>Appellation Côtes du Rhône contrôlée</i>	

Les Vins Rosés

Tavel	25
Les Mesillons - <i>Appellation Tavel contrôlée</i>	
Côtes de Provence	25
La Santonnières - <i>Appellation Côtes de Provence contrôlée</i>	

Les Vins Blancs

Touraine Sauvignon	22
<i>Appellation Touraine contrôlée</i>	

Les Vins en Pichets

	1/4	1/2
Côtes du Rhône AOC <i>Rouge</i>	9	13
Côtes de Provence AOC <i>Rosé</i>	9	13
Bordeaux <i>Blanc</i>	9	13
Cépages Sauvignon - <i>Appellation Bordeaux contrôlée</i>		

Vins de Turquie

Les Vins Rouges

37,5 cl

75 cl

Anfora <i>Öküz gözü</i>	27
Yakut	14
Pamukkale	15

Les Vins Rosés

Pamukkale	15	24
Lâl sec	14	23

Les Vins Blancs

Çankaya	24
Doluca	23

Vins en Pichets

1/4

1/2

Rouge <i>Vin de crête</i>	9	14
Rosé <i>Vin de crête</i>	9	14
Blanc <i>Vin de crête</i>	9	14

Vin au verre <i>Vin de crête / Côtes du Rhône / Bordeaux</i>	7
--	---

Les Boissons chaudes

Nespresso / Décaféiné.....	2
Café turc	3
Café crème.....	3
Thé turc nature.....	2
Thé turc à la Pomme, Cannelle ou Orange	2
Thé à la menthe fraîche.....	2
Infusions	3
Tilleul / Verveine	

Les Digestifs

Raki 4 cl	9
Liqueur turque 4 cl	7
Abricot / Rose / Pastèque	
Marie Brizzard 4 cl	6
Cointreau 4 cl	6
Calvados / Cognac / Armagnac 2 cl	8
Get 27 4 cl.....	6
Bailey's 4 cl	6
Poire William 4 cl	7
Cucaçao Bleu 4 cl	6
Liqueur d'abricot 4 cl.....	7
Grappa 4 cl.....	6
Amaretto 4 cl	7

Menu dégustation 30€

Entrées

Tatmeze *Tarama, börek, sarma, salade bergère, zaziki, humus,*

Şakşuka *Aubergines, poivrons rouge et vert, tomates et oignons frits servis frais*

Çoban salata *Salade verte, tomates, concombres, poivrons et fromage feta*

Börek *Feuilleté au fromage feta, persil et menthe*

Arnavut Ciğeri *Foie d'agneau poêlé*

Sarma *Feuille de vigne farcie au riz, sauce yaourt à l'ail*

Cacık *Concombre, fromage blanc à l'ail et à la menthe*

Çorba *Soupe du jour (selon saison)*

Plats

« Accompagnés de crudités, blé concassé ou pomme de terre au four »

Hünkâr Begendi *Brochette d'agneau sur purée d'aubergines, sauce béchamel*

Adana Kebap *Brochette de viande hachée aux épices et à l'ail*

Bağdat Kebap *Viande hachée sur purée d'aubergines et yaourt à l'ail, sauce tomate*

Tavuk Şiş *Brochette de poulet marinée et grillée*

Musaka *Plat traditionnel cuit au four à base d'aubergine, viande hachée, oignons, pomme de terre, sauce béchamel*

İmam Bayıldı *Aubergine farcie au légumes, fromage kachkaval* et sauce tomate*

Peynirli Köfte *Boulettes de viande hachée, sauce tomate et fromage kachkaval**

Altı Ezmeli *Brochette d'agneau, petits dés de tomates épicées*

İslim Ottoman. (Vendredi et samedi soir uniquement)

Agneau fondant enrobé d'aubergines recouvert de kachkaval et sauce tomates*

Desserts

Baklava x2 *Feuilleté à la pistache et au miel*

Helva *Pâte de sésame*

Lokum *Confiserie ottomane à base d'amidon de maïs et de sucre*

Ballı Yoğurt *Yaourt maison au miel et aux amandes*

Meyve salatası *Salade de fruits frais selon arrivage*

Glace (2 boules) *Vanille / Pistache / Chocolat / Café / Citron / Cassis / Fraise / Menthe / Passion*

Künefe (+4€) à commander en début du repas

Moelleux de Cheveux d'ange au fromage fondu cuit au four puis servi avec son sirop et sa crème



Le Cheval de Troie
Since 1993

www.lechevaltroie.eatbu.com

71, rue de Charenton - 75012 Paris - Tél : 01 43 44 24
44 Ouvert 6j/7 - Fermé le Dimanche

Prix valables sous réserve d'erreurs typographiques ou de modifications ultérieures
Prix nets service compris